

Heringsalat

Aus den Zutaten für die Marinade (außer Eier und Petersilie) eine Sauce rühren. Die abgetropften Heringe in mundgerechte Stücke schneiden, mit den anderen Zutaten mischen und die Marinade unterheben. Mindestens 4 Stunden ziehen lassen. Zuletzt die gehackten Eier und die Petersilie darüber streuen.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.
Ruhezeit: ca. 4 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 5 Portionen:

5	Salzheringe, gewässert, abgezogen und entgrätet
1 ¼ große	Gewürzgurke(n), in Streifen
2 ½	Apfel
250 g	Braten- oder Kochfleischreste, (Reste von Kalb oder Rind), gewürfelt
2 ½ EL	Zwiebel(n) (Perlzwiebeln)

Für die Marinade:

1 ¼ TL	Senf
1 ¼ EL	Kapern
1 ¼ EL	Gelee, Johannisbeergelee
1 ¼	Zitronen, davon den Saft
2 ½ EL	Essig, roten
	Salz und Pfeffer
1 ¼ Prise	Zucker
5	Eier, hartgekocht
	Petersilie, gehackt